



HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie da sind!

Das Wohl unserer Gäste liegt uns besonders am Herzen und wir sind bemüht, Ihren Aufenthalt bei uns zu einem kulinarischen Highlight zu machen. Die Zufriedenheit und Treue unserer Gäste ist unsere schönste Belohnung.

FRISCH. NATÜRLICH. REGIONAL. IM LEOPOLD IST DAS NORMAL.

Regionalität spielt für uns eine große Rolle, daher kommen sehr viele unserer Lieferanten aus der Region. Alle Anderen werden mit größter Sorgfalt ausgewählt.

Das gesamte Wirtshaus-Leopold-Team wünscht einen gemütlichen & genussvollen Aufenthalt!

Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, sind viele unserer Gerichte auf Anfrage auch als kleinere Portion erhältlich.

Allergeninformation: Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team. Gem. § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBL.

LI NR. 175/2014

GEDECK

€ 4.50

Brot | Butter

und Schmankerl der Speisekammer und Saison

Als lockere Begleitung zum Glaserl Wein oder als gemütlicher Einstieg in einen entspannten Abend mit Freunden.

DINNER-MENÜ

Wir bieten die Möglichkeit, ein Wunschmenü aus 3 oder 4 Gänge und unserem Gedeck zusammenzustellen.

Die einzelnen Portionsgrößen werden von unserem Küchenchef natürlich an die Anzahl der gewählten Gänge angepasst.

Wir bringen auch gerne die Weinkarte!

Alle Speisenpreise der Gänge beim Dinner-Menü gelten – 10 %.

UNSERE VORSPEISEN

Vitello Forello

Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Räucherfischcreme vom Zöchling-Bio-Fisch |
eingelegte Bärlauchknospen

17

Burrata

Paradeiserraritäten | Weißes Paradeisergel | Olivenölpulver

14

Wassermelone sous-vide

Salatherzen | Sojajoghurt | Feta | Pinienkerne



13

Gern servieren wir auf Wunsch etwas Gebäck um € 1.- zur Vorspeise!

UNSERE SUPPEN

Geeiste Gurkenkaltschale

Melanzanitarart | Buttermilch | Piment d'espelette



klassisch oder vegan möglich

6.5

Kräftige Rindsuppe

mit hausgemachter Einlage

Frittaten | Grießnockerl | Fleischstrudel

5.6

UNSERE HAUPTSPEISEN

unsere Tierprodukte stammen zu 100 % aus Österreich
und sind AMA- und/oder BIO-zertifiziert

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken

Petersilienerdäpfel | Gemischter Salat | Preiselbeeren

24.8

Frisches Backhendl

ausgelöstes Maishendl

Erdäpfel-Vogerlsalat

16.8

Zwiebelrostbraten

rosa gebraten

Braterdäpfel | Senfgurken | Zwiebel | Wan Tan

25

Dry Aged Picanha-Steak

rosa gebratener Tafelspitz Südamerika-Style

Sommerliches Gemüse | Rosmarinerdäpfel | Chimichurri

32

Glasierte Bio Kalbsleber

Erdäpfelpüree | Honigmarillen | Rotweinschalotten

24

Gebratenes Filet vom Bio Wald-Roc-Schwein

Fregola Sarda | Gebratene Pilze | Wilder Brokkoli

25

Saibling im Ganzen gebraten

von der Bio-Fischzucht Zöchling aus Türrnitz

Petersilienerdäpfel | Salzzitronengremolata | Blattsalat

26

Gebratenes Wolfsbarschfilet

aus dem Atlantik

Chorizo | Spanischer Gemüseeintopf | Pimentos de Padrón

22

Hausgemachte Pappardelle

Rahm-Eierschwammerl | Belper Knolle | Wiesenkräuter

17

Knackiger Sommersalat

Kirschparadeiser | Buntes Saisongemüse | Croutons



12

Gebratene Maishendlstreifen 7

4 Stück Gebratene Black Tiger-Garnelen 9

Geröstete Eierschwammerl 8



Feta 3



Gern servieren wir auf Wunsch etwas Gebäck um € 1.- zum Salat!

Knusprige Kräuterpolenta-Schnitten

Ochsenherzparadeiserragout | Mini-Miso-Melanzani | Senfblatt



16

Feine Salatschüsserl

Erdäpfel-Vogerlsalat 5.9

Gemischter Salat 5.5

Blattsalat 4.1



UNSERE NACHSPEISEN

Apfelstrudel mit Schlagobers

4.5

Palatschinken

Marillenmarmelade, Nutella oder Vanilleeis

6 | 7

Tonkabohnen-Panna Cotta

Schokocrumble | Weingartenpfirsichsorbet | Physalis

8

Limettentartelette

Yuzuganache | Baiser | Himbeere

9

Marillenknödel

25 Minuten Servierzeit

Butterbrösel | Marillensorbet | Joghurtbruch

9

Kühler Kokosmilchreis

Heidelbeer-Ingwer-Ragout | Pistaziengranola

7.5



Käse

von den Wilhelmsburger Hoflieferanten

Für 1 oder 2 Personen

Feigensenf & Chutney, Weintrauben & Nüsse, Gebäck

8 | 13

Hausgemachtes Sorbet/Eis

Vanille | Tonkabohne | Schokolade |

Limette | Erdbeere | Johannisbeere | Grüner Apfel | Banane

2.8 / Nockerl

